



TRADISJONELL MARINERT SILD

TILBEREDNING OG STEKETID: 15 MIN KJØLETID: 1 T

INGREDIENSER

- 4 spiseskjeer vegetabilsk olje
- 200 g tomatpuré
- 200 g strøssukker
- 80 ml vann
- 120 ml hvit eddik
- 1/2 teskje salt
- 1/4 teskje tørket dill
- 1/4 teskje nykvernet svart pepper
- 4 sildefileter uten bein skjært i terninger

TILBEREDNINGSMETODE

1. Varm oljen i en stor iCook-panne og sett den på middels varme til den blir varm.
2. Rør inn tomatpureen og la det koke opp under konstant omrøring. Skru ned til lav varme og rør inn sukkeret.
3. Kok til sukkeret har blitt oppløst før du fjerner den fra varmen. Rør inn vann, eddik, salt, dill og pepper.
4. Legg silden i en stor glasskrukke. Hell tomatsausen på toppen.
5. La den kjøle ned til romtemperatur før du forseglar den med lokk. La stå i kjøleskapet 1 dag før servering.